

Artikel	H-MILCH 3,5% 20x0,5L Milram
Marke (Eigenmarke)	Milram
Artikelnummer	41001016
Artikelbeschreibung	haltbare Vollmilch, ultrahoherhitzt, homogenisiert, 3,5% Fett
Abpackung / Nettogewicht	20 x 0.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	l
Direktverpackung	Weichpackung
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	ohne Kühlung lagerbar
Zutatenliste	haltbare VOLLMILCH 3,5% Fett
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	267 / 64
Fett	
gesamt	3,50
gesättigte Fettsäuren	2,40
Kohlenhydrate	
gesamt	4,80
davon Zucker	4,80
Eiweiß	3,30
Salz	0,13

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei		X
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	rein, homogen, weiß
Geruch	arteigen, rein
Geschmack	arteigen, rein
Konsistenz	flüssig

Mikrobiologische Daten

DIN EN ISO; DIN ISO; DIN; § 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10/0,1g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	neg. in 1g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	